

# WENINGER

## HOCHÄCKER BURGENLAND

Burgenland , Autriche



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Millésime</b>	2015
<b>Appellation</b>	Burgenland DAC
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Hochäcker
<b>Sols</b>	Argile
<b>Altitude Des Vignes</b>	245 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Nord Sud
<b>Cépages</b>	100% Blaufränkisch
<b>Viticulture</b>	Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402
<b>Palissage</b>	Guyot
<b>Pi/Hect</b>	4 500 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	40 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	3 mois de macération. Malolactique naturelle
<b>Levures</b>	indigènes
<b>Élevage</b>	16 mois en grosses barriques âgées
<b>Alcool</b>	13.3% alc./vol.
<b>Sulfites</b>	27 mg/l
<b>Sucre</b>	1 g/l
<b>Acidité</b>	5.9 g/l
<b>Couleur</b>	Rouge rubis
<b>Dégustation</b>	Fruits rouges, baies forestières délicates, subtiles notes de cerise, d'épices et de tabac. Fraîchement structuré en bouche. Un vin complexe, mais pas opulent. Dense et extrêmement concentré, idéal pour le vieillissement.
<b>Température De Service</b>	17-18 °C
<b>Humain</b>	Franz R. Weninger